Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: 20142320087293
Pública ☐ Privada ☐ Confidencial ☐

Bogotá D.C, 18-03-2014

PARA: **CARLOS ANDRES SALAZAR PAJOY**
Contrato Interadministrativo No 213046

DE: **FRANCISCO JOSÉ MESA SALAMANCA**
Gerente de Unidad (E) - Área de Estudios Previos

ASUNTO: **Respuesta a, memorando No. 1942-2014, REALIZAR EL ESTUDIO DE PRECIOS DE MERCADO Y ESTUDIO PREVIO, PARA LA ADQUISICION DE MENAJE DE COCINA Y ELECTRODOMESTICOS PARA EL FUNCIONAMIENTO CAMPAMENTO DESTINADOS PARA EL PROYECTO VIAL TIBÚ - LA GABARRA, CONTRATO INTERADMINISTRATIVO 213046.**

De acuerdo a su solicitud de elaborar los Estudios Previos y Estudio de Precios de Mercado para el desarrollo de la **ADQUISICION DE MENAJE DE COCINA Y ELECTRODOMESTICOS PARA EL FUNCIONAMIENTO CAMPAMENTO DESTINADOS PARA EL PROYECTO VIAL TIBÚ - LA GABARRA, CONTRATO INTERADMINISTRATIVO 213046,** teniendo en cuenta la información suministrada por el Gestor Interadministrativo No 213046 con el memorando, No **1942-2014** a continuación se presenta el Estudio Previo y Estudio de Precios de Mercado:

El área de Estudios Previos ha constatado que a la fecha, el plazo de ejecución del proyecto está enmarcado dentro del plazo de vigencia del Convenio, el cual se encuentra vigente hasta el 31 de Diciembre del 2014.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD A SATISFACER

1.1. ANTECEDENTES

Que el Ministerio de Defensa - Ejército Nacional a través de La Jefatura de Ingenieros Militares, a partir del año 2008 viene ejecutando obras de infraestructura en el territorio nacional, con el fin de recuperar las zonas vulnerables, las cuales han sido afectadas por la violencia generada por grupos armados al margen de la ley, además como de otros factores ambientales y climatológicos. Que la Guía de Planeamiento Estratégico del Ejército Nacional, fija en el Jefe de Ingenieros Militares, la función de coadyuvar en la consolidación del territorio nacional actividad enmarcada en la Misión del Ejército Nacional. Que dentro de la capacidad administrativa de La Jefatura de Ingenieros Militares se evidencia que para el suministro de bienes y servicios para los proyectos de Plan de Consolidación, se requiere la contratación de una entidad especializada y reconocida que esté en capacidad de con-

tratar, asesorar, revisar, y gestionar integralmente el proceso contractual para la ejecución de los proyectos. Que de igual manera, por razones de seguridad nacional y desarrollo regional, la recuperación de las zonas vulnerables, es prioridad del Gobierno Nacional dentro de la Consolidación de la Política de Prosperidad Democrática y con el propósito de lograr el desarrollo integral de las regiones. Que dentro del "Plan de Consolidación", proyecto AMPLIACION DE LA ACCION INTEGRAL PARA LA RECUPERACIÓN DE ZONAS VULNERABLES DEL TERRITORIO NACIONAL, se suscribió el contrato interadministrativo de Gerencia Integral de Proyectos No 213046 el cual cuenta con los recursos para la ejecución de las siguientes actividades en: NORTE DE SANTANDER (TIBÚ - LA GABARRA): 1) Recursos del Ministerio de Defensa / MEJORAMIENTO Y PAVIMENTACIÓN VIA TIBU - LA GABARRA ETAPA 1 DE 12 Km APROXIMADAMENTE, 2) Recursos de FONDOPAZ / MEJORAMIENTO Y PAVIMENTACIÓN VIA TIBU - LA GABARRA ETAPA II DE 4.5 Km APROXIMADAMENTE, 3)Recursos de Ministerio de Defensa / MEJORAMIENTO Y PAVIMENTACION VIA TIBU - LA GABARRA ETAPA III DE 19,5 Km APROXIMADAMENTE, INCLUYE ESTUDIOS Y DISENOS PARA LA PAVIMENTACIÓN DE 9,5 Km.

La Jefatura de Ingenieros Militares a través del Batallón de Ingenieros No 5 Coronel Francisco José de Caldas y Batallón de Ingenieros No 30 José Alberto Salazar Arana, tiene a cargo la obligación de ejecutar las obras de rehabilitación y mejoramiento del proyecto vial Tibú - La Gabarra, para lo cual cada uno de los Batallones tiene a disposición en cada uno de los frentes de trabajo y a lo largo de la vía el personal necesario, por lo cual se debe dotar el campamento con los elementos necesarios de menaje de cocina y electrodomésticos para salvaguardar la manutención y estadía del personal que ejecuta las obras del Contrato Interadministrativo 213046.

.

1.2. NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN

En desarrollo del proyecto Tibú – La Gabarra, en los frentes de trabajo Fase I: Tramo a intervenir K22+000 AL K31+000, Fase II: Tramo a intervenir K31+000 AL K40+000, Fase III: Tramo a intervenir K40+000 AL K49+000 y Fase IV: Tramo a intervenir K49+000 AL K58+000, se requiere el apoyo logístico que permita suplir las necesidades que se presentan durante la ejecución de las actividades diarias para evitar que se afecte el normal desarrollo del proyecto, teniendo en cuenta que los lugares de trabajo deben disponer de los elementos mínimos para la elaboración de alimentos para los frentes de trabajo que desarrollan el proyecto, así como unas adecuadas instalaciones para poder realizar el consumo de ellos que garanticen condiciones dignas y salubres. Por lo anterior y de acuerdo a las necesidades que presentan los Batallones, para el correcto funcionamiento del campamento en las actividades diarias, la Jefatura de Ingenieros Militares proyecta el consu-

mo de elementos de menaje y electrodomésticos para el adecuado funcionamiento del campamento del proyecto, con los que se garanticen condiciones mínimas que permitan la adecuada alimentación y estadía del personal durante la ejecución de las actividades en el marco del Contrato Interadministrativo 213046.

2. DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR

2.1. OBJETO

El Fondo Financiero de Proyectos de Desarrollo FONADE, está interesado en contratar **LA ADQUISICION DE MENAJE DE COCINA Y ELECTRODOMESTICOS PARA EL FUNCIONAMIENTO CAMPAMENTO DESTINADOS PARA EL PROYECTO VIAL TIBÚ - LA GABARRA, CONTRATO INTERADMINISTRATIVO 213046.**

2.2. ALCANCE

FONADE requiere la adquisición de menaje de cocina y electrodomésticos para el funcionamiento campamento destinados para el proyecto vial Tibú - la gabarra, contrato interadministrativo 213046.

En el marco de la ejecución de este componente, el contratista se obliga a tener en cuenta que la entrega se realizara bajos las siguientes especificaciones técnicas:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Greca eléctrica Material: Acero inoxidable brillante Capacidad: 120 tintos o una (1) libra de café y con 14.5 litros de agua y 4.5 litros de leche. Sistema: Eléctrica Calibre: 24 Servicios: 3 Perilla: alto, medio y bajo que mantenga el café a una temperatura uniforme durante horas Encendido: Con 3 swiches Características generales: Cable encauchado y base de tres patas. Indicador del nivel de agua y café Llaves: Cromadas con jaladeras y empaques, llaves multiposicional a prueba de goteo. Recipiente en porcelana o acero Resistencia: 2 resistencias tubulares de 900w 110v. Garantía: 12 meses o superior	UNIDAD	5

2	Enfriador tipo vertical de 15 pies o mínimo 425 litros. Garantía 1 año	UNIDAD	4
3	Termos para tinto de 8 litros	UNIDAD	30
4	Juego de vajilla 6 puestos el cual debe estar está compuesto por: Pocillo chocolatero (con asa) Plato pocillo chocolatero Plato pando, Plato hondo Plato para postres Características del Material: Resistente a golpes ligeros. Pigmentos seguros para alimento. Fácil de Limpiar. Platos apilables entre sí. Apto para Horno de Microondas. Dimensiones aproximadas: Pocillo chocolatero (con asa) capacidad 250 ml. Plato pocillo chocolatero 15 cm. Plato pando 24 cm. Plato hondo 21 cm profundidad 3.5 cm. Vaso para jugos capacidad 250 ml.	JUEGO	15
5	Portacomidas de 3 niveles en plástico y acero inoxidable con medidas alto: 21.5cm, diámetro: 14.5cm, recipiente 40x40 mm, bisagra 100x10mm.	UNIDAD	260
6	Cavas refrigerantes Material: Poliestireno Expandido – Icopor. Densidad: 25 Kg/m3. Peso Aproximado: 1750 Gramos. Capacidad: 65 Litros. Medidas Internas: Largo 37 Cm Ancho 37 Cm Alto 50 Cm. Medidas Externas: Largo 48 Cm Ancho 48 Cm Alto 62 Cm	UNIDAD	30
7	Estufas industriales a gas seis puestos con plancha, lamina en acero calibre 8	UNIDAD	2
8	Olla en acero de 100litros con tapa	UNIDAD	4
9	Olla en acero de 33 litros con tapa	UNIDAD	4
10	Olla en acero de 70litros con tapa	UNIDAD	6
11	Batería de cocina anti adherente 11 piezas que incluya 2 ollas con tapa, 2 peroles con tapa, 1 sartén, 1 jarro, 1 mini plancha.	UNIDAD	2
12	Licuadoras industriales Capacidad de trabajo 25 lts Vaso en acero inoxidable cónico extraíble tapa con empaque en caucho ínsaboro Dimensiones aproximadas: 0.40 x 0.60 x 0.70 cm.	UNIDAD	3

	Técnicas Motor de 1.5 H.P. para trabajo pesado a 3600 R.P.M. Voltaje a 110 V. Monofásico. Garantía Mínimo Un (1) año Manual de instrucciones: Las instrucciones deben incluir detalles sobre el método de uso correcto y mantenimiento del producto.		
13	Cubiertos metálicos 3 piezas. Cubiertos de acero inoxidable; Contenido y descripción: Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto del cubierto. Un tenedor Una cuchara para sopa Un cuchillo para mesa (La hoja de los cuchillos debe tener un filo con forma de sierra). Características del Material: Los cubiertos deben estar elaborados en acero inoxidable, cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal. Las cucharas y el tenedor deben ser elaborados en acero. Espesores: Cuchillo: El lomo de la hoja del cuchillo debe tener un espesor mínimo de 1,4 mm. El mango del cuchillo puede tener diferentes formas siempre y cuando el espesor mínimo sea de 4mm.	JUEGO	300
14	Máquina para hacer hielo. Capacidad producción mínima: 80 kilos en 24 horas. Capacidad de almacenaje mínima 30 Kilos Dimensiones generales Mínimas: Altura 55 cm. x Ancho 66 cm. x Profundidad 67.3 cm.	UNIDAD	2
15	Congelador Chest Frezeer de 18 pies, volumen bruto de almacenamiento de 535 lts	UNIDAD	2
16	Juego de cuchillos en acero inoxidable de 8" con mango en material plástico para carne 5 piezas	UNIDAD	2
17	Cucharon metálico freidora medidas largo minimo de 25 cm	UNIDAD	4

18	Espátula metálica freidora medidas largo mínimo de 25 cm	UNIDAD	4
19	Cucharon metálico para sopa grande. Mango largo aproximado 30 cm en acero inoxidable 18-8 capacidades claramente marcadas.	UNIDAD	6
20	Tabla para picar en polietileno 50x 85cm. Alta densidad para cortes en cocina.	UNIDAD	6
21	Exprimidor de naranjas metálico para fijar en mesa	UNIDAD	1
22	Colador plástico mediano 15 cm	UNIDAD	6
23	Colador en acero de 25cm de diámetro Totalmente acero inoxidable, en malla de hojalata de doble fundición.	UNIDAD	2
24	Termo para conservar frio 15lts	UNIDAD	6
25	Caldero industrial en aluminio fundido de 75cm	UNIDAD	6
26	Jarra en acero de 2 litros	UNIDAD	8
27	Jarra en plástico de 2 litros. Material polipropileno forma redonda con agarradera.	UNIDAD	8
28	Olla a presión de 8 litros Cuerpo en aluminio 0.9 mm de espesor. Manómetro indicador de presión. Regulador de presión, Fusible de seguridad, Manijas resistentes.	UNIDAD	6
29	Sillas y mesa rectangular para comedor en material plástico compacto de 4 puestos	UNIDAD	25
30	Lavadora ropa industrial 40 libras con programador de funciones	UNIDAD	7
31	Aire acondicionado grande 24000btu mini split	UNIDAD	5
32	Mesón para cocina en acero calibre 18 con base 3.65mts	UNIDAD	2
33	Pelador de papa industrial (Capacidad 20 a 25 libras cada minuto, en lamina de acero inoxidable calibre 18,. Motor WEG de ½ HP a 1700 RPM.)	UNIDAD	1
34	Recipientes plásticos con tapa para almacenar especias y condimentos con capacidad de almacenamiento de 5 kilos.	UNIDAD	2

35	Vasos en acero inoxidable de 12 onzas	UNIDAD	10
36	Congelador vertical 183 litros	UNIDAD	2
37	Hidrolavadora 1600psi máx. Potencia Motor: 1.4 Conexiones Eléctricas: 110v caudal de Agua litros minuto: 4.7 litros/min Temperatura de entrada de agua: 40 °C	UNIDAD	6
38	Ventiladores de techo tipo industrial 56" 5 velocidades, 95 watts110v	UNIDAD	2

Nota: Los equipos deben cumplir con los estándares técnicos internacionales vigentes.

2.3. LUGAR DE EJECUCION

El sitio de entrega está ubicado en el K 34 la vía Tibú - La Gabarra, sector Vetas, municipio de Tibú, Departamento de Norte de Santander.

3. PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO

El plazo previsto para la ejecución del contrato es de **UNO (1) MESES,** contados a partir de la firma del acta de inicio previa aprobación de la garantía por parte de Fonade y perfeccionamiento del contrato.

4. ANÁLISIS DE LAS CONDICIONES ECONOMICAS DEL CONTRATO

4.1. METODOLOGIA DE CALCULO – POE

De acuerdo con el objeto del proyecto, se llevó a cabo el Estudio de Precios de Mercado de los **costos directos** teniendo en cuenta las siguientes variables:

a. Precios Unitarios
b. Cantidades
c. Cotizaciones de los bienes
d. Ubicación del proyecto

Teniendo en cuenta las características del proyecto, se realizó el estudio de mercado mediante la solicitud de 2 cotizaciones a proveedores de acuerdo especificaciones señaladas por la Gerencia de Convenio.

- La entrega del menaje de cocina y electrodomésticos del campamento incluye el cargue, transporte, descargue y seguros sobre la mercancía que dieren a lugar por el transporte de la misma.

- La entrega del menaje de cocina y electrodomésticos del campamento debe realizarse en el lugar indicado y de acuerdo con las características indicadas en el presente documento.

- En la entrega el proveedor deberá disponer de personal idóneo para realizar un adecuado proceso de descargue del menaje de cocina y electrodomésticos.

- Para el transporte de los artículos de menaje y electrodomésticos del campamento el proveedor deberá garantizar que el vehículo de su transportador cumpla con todos los controles, dispositivos, medidas preventivas y requisitos legales vigentes exigidas por el Ministerio de Transporte y demás autoridades de tránsito.

- El lugar de entrega del menaje de cocina y electrodomésticos del campamento será en el campamento de la obra, ubicado en el K 34 la vía Tibú - La Gabarra, sector Vetas, municipio de Tibú, Departamento de Norte de Santander.

- Se incluyen todos los costos correspondientes a impuestos, tasas, contribuciones, pólizas o gravámenes que se causen con ocasión de la suscripción, o se requieran para la legalización, ejecución y liquidación del contrato.

COTIZACION 1						
ITEM	**DESCRIPCION**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**VALOR POR CAPITULO**
1	Greca eléctrica Material: Acero inoxidable brillante Capacidad: 120 tintos o una (1) libra de café y con 14.5 litros de agua y 4.5 litros de leche. Sistema: Eléctrica Calibre: 24 Servicios: 3 Perilla: alto, medio y bajo que mantenga el café a una temperatura uniforme durante horas Encendido: Con 3 swiches Características generales: Cable encauchado y base de tres patas. Indicador del nivel de agua y café Llaves: Cromadas con jaladeras y empaques, llaves multiposicional a prueba de goteo. Recipiente en porcelana o acero Resistencia: 2 resistencias tubulares de 900w 110v. Garantía: 12 meses o superior	UNIDAD	5	$ 425.000	$ 68.000	$ 2.465.000
2	Enfriador tipo vertical de 15 pies o mínimo 425 litros. Garantía 1 año	UNIDAD	4			
3	Termos para tinto de 8 litros	UNIDAD	30	$ 79.000	$ 12.640	$ 2.749.200
4	Juego de vajilla 6 puestos el cual debe estar está compuesto por: Pocillo chocolatero (con asa) Plato pocillo chocolatero Plato pando Plato hondo Plato para postres Características del Material: Resistente a golpes ligeros. Pigmentos seguros para alimento. Fácil de Limpiar. Platos apilables entre sí. Apto para Horno de Microondas. Dimensiones aproximadas: Pocillo chocolatero (con asa) capacidad 250 ml. Plato pocillo chocolatero 15 cm. Plato pando 24 cm. Plato hondo 21 cm profundidad 3.5 cm. Vaso para jugos capacidad 250 ml.	JUEGO	15	$ 160.000,00	$ 25.600,00	$ 2.784.000,00
5	Portacomidas de 3 niveles	UNIDAD	260	$ 17.200,00	$ 2.752,00	$ 5.187.520
6	Cavas refrigerantes Material: Poliestireno Expandido – Icopor. Densidad: 25 Kg/m3. Peso Aproximado: 1750 Gramos. Capacidad: 65 Litros. Medidas Internas: Largo 37 Cm Ancho 37 Cm Alto 50 Cm. Medidas Externas: Largo 48 Cm Ancho 48 Cm Alto 62 Cm	UNIDAD	30	$ 50.000,00	$ 8.000,00	$ 1.740.000
7	Estufas industriales a gas seis puestos con plancha, lamina en acero calibre 8	UNIDAD	2	$ 5.680.000,00	$ 908.800,00	$ 13.177.600
8	Olla en acero de 100litros con tapa	UNIDAD	4	$ 406.000,00	$ 64.960,00	$ 1.883.840
9	Olla en acero de 33 litros cm con tapa	UNIDAD	4	$ 175.000,00	$ 28.000,00	$ 812.000
10	Olla en acero de 70litros cm con tapa	UNIDAD	6	$ 338.400,00	$ 54.144,00	$ 2.355.264

11	Batería de cocina anti adherente 11 piezas que incluya 2 ollas con tapa, 2 peroles con tapa, 1 sartén, 1 jarro, 1 mini plancha	UNIDAD	2	$ 260.000,00	$ 41.600,00	$ 603.200,00
12	Licuadoras industriales Capacidad de trabajo 25 lts Vaso en acero inoxidable cónico extraíble tapa con empaque en caucho ínsaboro Dimensiones aproximadas: 0.40 x 0.60 x 0.70 cm. Técnicas Motor de 1.5 H.P. para trabajo pesado a 3600 R.P.M. Voltaje a 110 V. Monofásico. Garantía Mínimo Un (1) año Manual de instrucciones: Las instrucciones deben incluir detalles sobre el método de uso correcto y mantenimiento del producto	UNIDAD	3	$ 2.100.000,00	$ 336.000,00	$ 7.308.000,00
13	Cubiertos metálicos 3 piezas. Cubiertos de acero inoxidable; Contenido y descripción: Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto del cubierto. Un tenedor Una cuchara para sopa Un cuchillo para mesa (La hoja de los cuchillos debe tener un filo con forma de sierra). Características del Material: Los cubiertos deben estar elaborados en acero inoxidable, cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal. Las cucharas y el tenedor deben ser elaborados en acero. Espesores: Cuchillo: El lomo de la hoja del cuchillo debe tener un espesor mínimo de 1,4 mm. El mango del cuchillo puede tener diferentes formas siempre y cuando el espesor mínimo sea de 4mm.	JUEGO	300	$ 8.200,00	$ 1.312,00	$ 2.853.600,00
14	Máquina para hacer hielo. Capacidad producción mínima: 80 kilos en 24 horas. Capacidad de almacenaje mínima 30 Kilos Dimensiones generales Mínimas: Altura 55 cm. x Ancho 66 cm. x Profundidad 67.3 cm	UNIDAD	2	$ 6.850.000,00	$ 1.096.000,00	$ 15.892.000,00
15	Congelador Chest Frezeer de 18 pies, volumen bruto de almacenamiento de 535 lts	UNIDAD	2	$ 1.750.000,00	$ 280.000,00	$ 4.060.000,00
16	Juego de cuchillos en acero inoxidable de 8" con mango en material plástico para carne 5 piezas	UNIDAD	2	$ 91.000,00	$ 14.560,00	$ 211.120,00
17	Cucharon metálico freidora medidas largo minimo de 25 cm	UNIDAD	4	$ 19.000,00	$ 3.040,00	$ 88.160,00
18	Espátula metálica freidora medidas largo mínimo de 25 cm	UNIDAD	4	$ 19.000,00	$ 3.040,00	$ 88.160,00
19	Cucharon metálico para sopa grande. Mango largo aproximado 30 cm en acero inoxidable 18-8 capacidades claramente marcadas.	UNIDAD	6	$ 24.000,00	$ 3.840,00	$ 167.040,00

20	Tabla para picar en polietileno 50x 85cm. Alta densidad para cortes en cocina.	UNIDAD	6	$ 89.700,00	$ 14.352,00	$ 624.312,00
21	Exprimidor de naranjas metálico para fijar en mesa	UNIDAD	1	$ 70.000,00	$ 11.200,00	$ 81.200,00
22	Colador plástico mediano 15 cm	UNIDAD	6	$ 6.000,00	$ 960,00	$ 41.760,00
23	Colador en acero de 25cm de diámetro Totalmente acero inoxidable, en malla de hojalata de doble fundición.	UNIDAD	2	$ 19.500,00	$ 3.120,00	$ 45.240,00
24	Termo para conservar frio 15lts	UNIDAD	6	$ 110.000,00	$ 17.600,00	$ 765.600,00
25	Caldero industrial en aluminio fundido de 75cm	UNIDAD	6	$ 28.650,00	$ 4.584,00	$ 199.404,00
26	Jarra en acero de 2 litros	UNIDAD	8	$ 28.650,00	$ 4.584,00	$ 265.872,00
27	Jarra en plástico de 2 litros. Material polipropileno forma redonda con agarradera.	UNIDAD	8	$ 7.400,00	$ 1.184,00	$ 68.672,00
28	Olla a presión de 8 litros Cuerpo en aluminio 0.9 mm de espesor. Manómetro indicador de presión. Regulador de presión, Fusible de seguridad, Manijas resistentes	UNIDAD	6	$ 180.000,00	$ 28.800,00	$ 1.252.800,00
29	Silla y mesa rectangular para comedor en material plástico compacto de 4 puestos	UNIDAD	25	$ 150.000,00	$ 24.000,00	$ 4.350.000,00
30	Lavadora ropa industrial 40 libras con programador de funciones	UNIDAD	7	$ 2.250.200,00	$ 360.032,00	$ 18.271.624,00
31	Aire acondicionado grande 24000btu mini split	UNIDAD	5	$ 2.520.450,00	$ 403.272,00	$ 14.618.610,00
32	Mesón para cocina en acero calibre 18 con base 3.65mts	UNIDAD	2			
33	Pelador de papa industrial (Capacidad 20 a 25 libras cada minuto, en lamina de acero inoxidable calibre 18,. Motor WEG de ½ HP a 1700 RPM.)	UNIDAD	1	$ 2.450.000,00	$ 392.000,00	$ 2.842.000,00
34	Recipientes plásticos con tapa para almacenar especias y condimentos con capacidad de almacenamiento de 5 kilos.	UNIDAD	2	$ 5.500,00	$ 880,00	$ 12.760,00
35	Vasos en acero inoxidable de 12 onzas	UNIDAD	10	$ 8.450,00	$ 1.352,00	$ 98.020,00
36	Congelador vertical 183 litros	UNIDAD	2	$ 422.327,00	$ 67.572,00	$ 979.798,00
37	Hidrolavadora 1600psi máx. Potencia Motor: 1.4 Conexiones Eléctricas: 110v caudal de Agua litros minuto: 4.7 litros/min Temperatura de entrada de agua: 40 °C	UNIDAD	6	$ 445.000,00	$ 71.200,00	$ 3.097.200,00
38	Ventiladores de techo tipo industrial 56" 5 velocidades, 95 watts110v	UNIDAD	2			

COTIZACION 2						
ITEM	**DESCRIPCION**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**VALOR POR CAPITULO**
1	Greca eléctrica Material: Acero inoxidable brillante Capacidad: 120 tintos o una (1) libra de café y con 14.5 litros de agua y 4.5 litros de leche. Sistema: Eléctrica Calibre: 24 Servicios: 3 Perilla: alto, medio y bajo que mantenga el café a una temperatura uniforme durante horas Encendido: Con 3 swiches Características generales: Cable encauchado y base de tres patas. Indicador del nivel de agua y café Llaves: Cromadas con jaladeras y empaques, llaves multiposicional a prueba de goteo. Recipiente en porcelana o acero Resistencia: 2 resistencias tubulares de 900w 110v. Garantía: 12 meses o superior	UNIDAD	5	$ 474.138,00	$ 75.862,00	**$ 2.750.000,00**
2	Enfriador tipo vertical de 15 pies o mínimo 425 litros. Garantía 1 año	UNIDAD	4	$ 3.189.655,00	$ 510.345,00	**$ 14.800.000,00**
3	Termos para tinto de 8 litros	UNIDAD	30			
4	Juego de vajilla 6 puestos el cual debe estar está compuesto por: Pocillo chocolatero (con asa) Plato pocillo chocolatero Plato pando Plato hondo Plato para postres Características del Material: Resistente a golpes ligeros. Pigmentos seguros para alimento. Fácil de Limpiar. Platos apilables entre sí. Apto para Horno de Microondas. Dimensiones aproximadas: Pocillo chocolatero (con asa) capacidad 250 ml. Plato pocillo chocolatero 15 cm. Plato pando 24 cm. Plato hondo 21 cm profundidad 3.5 cm. Vaso para jugos capacidad 250 ml.	JUEGO	15			
5	Portacomidas de 3 niveles	UNIDAD	260	$ 18.103,00	$ 2.896,00	**$ 5.459.740,00**
6	Cavas refrigerantes Material: Poliestireno Expandido – Icopor. Densidad: 25 Kg/m3. Peso Aproximado: 1750 Gramos. Capacidad: 65 Litros. Medidas Internas: Largo 37 Cm Ancho 37 Cm Alto 50 Cm. Medidas Externas: Largo 48 Cm Ancho 48 Cm Alto 62 Cm	UNIDAD	30	$ 38.793,00	$ 6.207,00	**$ 1.350.000,00**
7	Estufas industriales a gas seis puestos con plancha, lamina en acero calibre 8	UNIDAD	2			
8	Olla en acero de 100litros con tapa	UNIDAD	4	$ 198.276,00	$ 31.724,00	**$ 920.000,00**
9	Olla en acero de 33 litros cm con tapa	UNIDAD	4	$ 84.483,00	$ 13.517,00	**$ 392.000,00**
10	Olla en acero de 70litros cm con tapa	UNIDAD	6	$ 110.345,00	$ 17.655,00	**$ 768.000,00**

11	Batería de cocina anti adherente 11 piezas que incluya 2 ollas con tapa, 2 peroles con tapa, 1 sartén, 1 jarro, 1 mini plancha	UNIDAD	2	$ 129.900,00	$ 20.784,00	**$ 301.368,00**
12	Licuadoras industriales Capacidad de trabajo 25 lts Vaso en acero inoxidable cónico extraíble tapa con empaque en caucho ínsaboro Dimensiones aproximadas: 0.40 x 0.60 x 0.70 cm. Técnicas Motor de 1.5 H.P. para trabajo pesado a 3600 R.P.M. Voltaje a 110 V. Monofásico. Garantía Mínimo Un (1) año Manual de instrucciones: Las instrucciones deben incluir detalles sobre el método de uso correcto y mantenimiento del producto	UNIDAD	3			
13	Cubiertos metálicos 3 piezas. Cubiertos de acero inoxidable; Contenido y descripción: Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto del cubierto. Un tenedor Una cuchara para sopa Un cuchillo para mesa (La hoja de los cuchillos debe tener un filo con forma de sierra). Características del Material: Los cubiertos deben estar elaborados en acero inoxidable, cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal. Las cucharas y el tenedor deben ser elaborados en acero. Espesores: Cuchillo: El lomo de la hoja del cuchillo debe tener un espesor mínimo de 1,4 mm. El mango del cuchillo puede tener diferentes formas siempre y cuando el espesor mínimo sea de 4mm.	JUEGO	300	$ 13.793,00	$ 2.207,00	**$ 4.800.000,00**
14	Máquina para hacer hielo. Capacidad producción mínima: 80 kilos en 24 horas. Capacidad de almacenaje mínima 30 Kilos Dimensiones generales Mínimas: Altura 55 cm. x Ancho 66 cm. x Profundidad 67.3 cm	UNIDAD	2	$ 5.344.828,00	$ 855.172,00	**$ 12.400.000,00**
15	Congelador Chest Frezeer de 18 pies, volumen bruto de almacenamiento de 535 lts	UNIDAD	2			
16	Juego de cuchillos en acero inoxidable de 8" con mango en material plástico para carne 5 piezas	UNIDAD	2	$ 36.207,00	$ 5.793,00	**$ 84.000,00**
17	Cucharon metálico freidora medidas largo minimo de 25 cm	UNIDAD	4	$ 20.690,00	$ 3.310,00	**$ 96.000,00**
18	Espátula metálica freidora medidas largo mínimo de 25 cm	UNIDAD	4	$ 25.862,00	$ 4.138,00	**$ 120.000,00**
19	Cucharon metálico para sopa grande. Mango largo aproximado 30 cm en acero inoxidable 18-8 capacidades claramente marcadas.	UNIDAD	6	$ 17.241,00	$ 2.759,00	**$ 120.000,00**

20	Tabla para picar en polietileno 50x 85cm. Alta densidad para cortes en cocina.	UNIDAD	6	$ 20.690,00	$ 3.310,00	**$ 144.000,00**
21	Exprimidor de naranjas metálico para fijar en mesa	UNIDAD	1	$ 125.000,00	$ 20.000,00	**$ 145.000,00**
22	Colador plástico mediano 15 cm	UNIDAD	6	$ 10.345,00	$ 1.655,00	**$ 72.000,00**
23	Colador en acero de 25cm de diámetro Totalmente acero inoxidable, en malla de hojalata de doble fundición.	UNIDAD	2	$ 12.931,00	$ 2.069,00	**$ 30.000,00**
24	Termo para conservar frio 15lts	UNIDAD	6			
25	Caldero industrial en aluminio fundido de 75cm	UNIDAD	6			
26	Jarra en acero de 2 litros	UNIDAD	8			
27	Jarra en plástico de 2 litros. Material polipropileno forma redonda con agarradera.	UNIDAD	8	$ 15.517,00	$ 2.483,00	**$ 144.000,00**
28	Olla a presión de 8 litros Cuerpo en aluminio 0.9 mm de espesor. Manómetro indicador de presión. Regulador de presión, Fusible de seguridad, Manijas resistentes	UNIDAD	6	$ 112.069,00	$ 17.931,00	**$ 780.000,00**
29	Silla y mesa rectangular para comedor en material plástico compacto de 4 puestos	UNIDAD	25	$ 142.500,00	$ 22.800,00	**$ 4.132.500,00**
30	Lavadora ropa industrial 40 libras con programador de funciones	UNIDAD	7	$ 2.500.000,00	$ 400.000,00	**$ 20.300.000,00**
31	Aire acondicionado grande 24000btu mini split	UNIDAD	5	$ 1.293.103,00	$ 206.896,00	**$ 7.499.995,00**
32	Mesón para cocina en acero calibre 18 con base 3.65mts	UNIDAD	2	$ 603.448,00	$ 96.552,00	**$ 1.400.000,00**
33	Pelador de papa industrial (Capacidad 20 a 25 libras cada minuto, en lamina de acero inoxidable calibre 18,. Motor WEG de ½ HP a 1700 RPM.)	UNIDAD	1			
34	Recipientes plásticos con tapa para almacenar especias y condimentos con capacidad de almacenamiento de 5 kilos.	UNIDAD	2			
35	Vasos en acero inoxidable de 12 onzas	UNIDAD	10	$ 17.241,00	$ 2.759,00	**$ 200.000,00**
36	Congelador vertical 183 litros	UNIDAD	2	$ 422.327,00	$ 67.572,00	$ 979.798,00
37	Hidrolavadora 1600psi máx. Potencia Motor: 1.4 Conexiones Eléctricas: 110v caudal de Agua litros minuto: 4.7 litros/min Temperatura de entrada de agua: 40 °C	UNIDAD	6	$ 482.759,00	$ 77.241,00	**$ 3.360.000,00**
38	Ventiladores de techo tipo industrial 56" 5 velocidades, 95 watts110v	UNIDAD	2	$ 181.034,00	$ 28.965,00	**$ 419.998,00**

El Presupuesto Oficial Estimado (POE) para **LA ADQUISICION DE MENAJE DE COCINA Y ELECTRODOMESTICOS PARA EL FUNCIONAMIENTO CAMPAMENTO DESTINADOS PARA EL PROYECTO VIAL TIBÚ - LA GABARRA, CONTRATO INTERADMINISTRATIVO 213046** es de **CIENTO VEINTE MILLONES SETECIENTOS TRECE MIL NOVECIENTOS SEIS PESOS ($ 120.713.906,00) M/CTE**. incluido el valor del IVA, costos, gastos, impuestos, tasas y demás contribuciones a que hubiere lugar, discriminados así:

La metodología utilizada es la aplicación de la media armónica donde se presentaran los valores de las dos cotizaciones. Cuando se presenta un solo valor de una cotización ese será el tomado para el valor del presupuesto. Por otro lado los valores que se encuentran de diferente color fueron tomados de almacenes de grandes superficies ya que ninguno de los proveedores suministro el valor solicitado en las cotizaciones.

POE							
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR POR CAPITULO
1	Greca eléctrica Material: Acero inoxidable brillante Capacidad: 120 tintos o una (1) libra de café y con 14.5 litros de agua y 4.5 litros de leche. Sistema: Eléctrica Calibre: 24 Servicios: 3 Perilla: alto, medio y bajo que mantenga el café a una temperatura uniforme durante horas Encendido: Con 3 swiches Características generales: Cable encauchado y base de tres patas. Indicador del nivel de agua y café Llaves: Cromadas con jaladeras y empaques, llaves multiposicional a prueba de goteo. Recipiente en porcelana o acero Resistencia: 2 resistencias tubulares de 900w 110v. Garantía: 12 meses o superior	UNIDAD	5	$ 448.226,00	$ 71.716,00	$ 519.942,00	**$ 2.599.710**
2	Enfriador tipo vertical de 15 pies o mínimo 425 litros. Garantía 1 año	UNIDAD	4	$ 3.189.655,00	$ 510.345,00	$ 3.700.000,00	**$ 14.800.000**
3	Termos para tinto de 8 litros	UNIDAD	30	$ 79.000	$ 12.640	$ 91.640	**$ 2.749.200**
4	Juego de vajilla 6 puestos el cual debe estar está compuesto por: Pocillo chocolatero (con asa) Plato pocillo chocolatero Plato pando Plato hondo Plato para postres Características del Material: Resistente a golpes ligeros. Pigmentos seguros para alimento. Fácil de Limpiar. Platos apilables entre sí. Apto para Horno de Microondas. Dimensiones aproximadas: Pocillo chocolatero (con asa) capacidad 250 ml. Plato pocillo chocolatero 15 cm. Plato pando 24 cm. Plato hondo 21 cm profundidad 3.5 cm. Vaso para jugos capacidad 250 ml.	JUEGO	15	$ 160.000,00	$ 25.600,00	$ 185.600,00	**$ 2.784.000**
5	Portacomidas de 3 niveles	UNIDAD	260	$ 17.640,00	$ 2.822,00	$ 20.462,00	**$ 5.320.120**
6	Cavas refrigerantes Material: Poliestireno Expandido – Icopor. Densidad: 25 Kg/m3. Peso Aproximado: 1750 Gramos. Capacidad: 65 Litros. Medidas Internas: Largo 37 Cm Ancho 37 Cm Alto 50 Cm. Medidas Externas: Largo 48 Cm Ancho 48 Cm Alto 62 Cm	UNIDAD	30	$ 43.689,00	$ 6.990,00	$ 50.679,00	**$ 1.520.370**
7	Estufas industriales a gas seis puestos con plancha, lamina en acero calibre 8	UNIDAD	2	$ 5.680.000,00	$ 908.800,00	$ 6.588.800,00	**$ 13.177.600**
8	Olla en acero de 100 litros con tapa	UNIDAD	4	$ 266.435,00	$ 42.630,00	$ 309.065,00	**$ 1.236.260**
9	Olla en acero de 33 litros cm con tapa	UNIDAD	4	$ 113.954,00	$ 18.233,00	$ 132.187,00	**$ 528.748**
10	Olla en acero de 70 litros cm con tapa	UNIDAD	6	$ 166.423,00	$ 26.628,00	$ 193.051,00	**$ 1.158.306**
11	Batería de cocina anti adherente 11 piezas que incluya 2 ollas con tapa, 2 peroles con tapa, 1 sartén, 1 jarro, 1 mini plancha	UNIDAD	2	$ 173.244,00	$ 27.719,00	$ 200.963,00	**$ 401.926**

12	Licuadoras industriales Capacidad de trabajo 25 lts Vaso en acero inoxidable cónico extraíble tapa con empaque en caucho ínsaboro Dimensiones aproximadas: 0.40 x 0.60 x 0.70 cm. Técnicas Motor de 1.5 H.P. para trabajo pesado a 3600 R.P.M. Voltaje a 110 V. Monofásico. Garantía Mínimo Un (1) año Manual de instrucciones: Las instrucciones deben incluir detalles sobre el método de uso correcto y mantenimiento del producto	UNIDAD	3	$ 2.100.000,00	$ 336.000,00	$ 2.436.000,00	**$ 7.308.000**
13	Cubiertos metálicos 3 piezas. Cubiertos de acero inoxidable; Contenido y descripción: Los mangos metálicos deben ser parte integral del resto del cubierto. Un tenedor Una cuchara para sopa Un cuchillo para mesa (La hoja de los cuchillos debe tener un filo con forma de sierra). Características del Material: Los cubiertos deben estar elaborados en acero inoxidable, cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no pueden presentar defectos que afecten su uso normal. Las cucharas y el tenedor deben ser elaborados en acero. Espesores: Cuchillo: El lomo de la hoja del cuchillo debe tener un espesor mínimo de 1,4 mm. El mango del cuchillo puede tener diferentes formas siempre y cuando el espesor mínimo sea de 4mm.	JUEGO	300	$ 10.285,00	$ 1.646,00	$ 11.931,00	**$ 3.579.300**
14	Máquina para hacer hielo. Capacidad producción mínima: 80 kilos en 24 horas. Capacidad de almacenaje mínima 30 Kilos Dimensiones generales Mínimas: Altura 55 cm. x Ancho 66 cm. x Profundidad 67.3 cm	UNIDAD	2	$ 6.004.525,00	$ 960.724,00	$ 6.965.249,00	**$ 13.930.498**
15	Congelador Chest Frezeer de 18 pies, volumen bruto de almacenamiento de 535 lts	UNIDAD	2	$ 1.750.000,00	$ 280.000,00	$ 2.030.000,00	**$ 4.060.000**
16	Juego de cuchillos en acero inoxidable de 8" con mango en material plástico para carne 5 piezas	UNIDAD	2	$ 51.803,00	$ 8.288,00	$ 60.091,00	**$ 120.182**
17	Cucharon metálico freidora medidas largo minimo de 25 cm	UNIDAD	4	$ 19.809,00	$ 3.169,00	$ 22.978,00	**$ 91.912**
18	Espátula metálica freidora medidas largo mínimo de 25 cm	UNIDAD	4	$ 21.906,00	$ 3.505,00	$ 25.411,00	**$ 101.644**
19	Cucharon metálico para sopa grande. Mango largo aproximado 30 cm en acero inoxidable 18-8 capacidades claramente marcadas.	UNIDAD	6	$ 20.067,00	$ 3.211,00	$ 23.278,00	**$ 139.668**
20	Tabla para picar en polietileno 50x 85cm. Alta densidad para cortes en cocina.	UNIDAD	6	$ 33.624,00	$ 5.380,00	$ 39.004,00	**$ 234.024**
21	Exprimidor de naranjas metálico para fijar en mesa	UNIDAD	1	$ 89.744,00	$ 14.359,00	$ 104.103,00	**$ 104.103**
22	Colador plástico mediano 15 cm	UNIDAD	6	$ 7.595,00	$ 1.215,00	$ 8.810,00	**$ 52.860**
23	Colador en acero de 25cm de diámetro Totalmente acero inoxidable, en malla de hojalata de doble fundición.	UNIDAD	2	$ 15.550,00	$ 2.488,00	$ 18.038,00	**$ 36.076**
24	Termo para conservar frio 15lts	UNIDAD	6	$ 110.000,00	$ 17.600,00	$ 127.600,00	**$ 765.600**
25	Caldero industrial en aluminio fundido de 75cm	UNIDAD	6	$ 28.650,00	$ 4.584,00	$ 33.234,00	**$ 199.404**
26	Jarra en acero de 2 litros	UNIDAD	8	$ 28.650,00	$ 4.584,00	$ 33.234,00	**$ 265.872**
27	Jarra en plástico de 2 litros. Material polipropileno forma redonda con agarradera.	UNIDAD	8	$ 10.021,00	$ 1.603,00	$ 11.624,00	**$ 92.992**

28	Olla a presión de 8 litros Cuerpo en aluminio 0.9 mm de espesor. Manómetro indicador de presión. Regulador de presión, Fusible de seguridad, Manijas resistentes	UNIDAD	6	$ 138.135,00	$ 22.102,00	$ 160.237,00	**$ 961.422**
29	Silla y mesa rectangular para comedor en material plástico compacto de 4 puestos	UNIDAD	25	$ 146.154,00	$ 23.385,00	$ 169.539,00	**$ 4.238.475**
30	Lavadora ropa industrial 40 libras con programador de funciones	UNIDAD	7	$ 2.368.532,00	$ 378.965,00	$ 2.747.497,00	**$ 19.232.479**
31	Aire acondicionado grande 24000btu mini split	UNIDAD	5	$ 1.709.273,00	$ 273.484,00	$ 1.982.757,00	**$ 9.913.785**
32	Mesón para cocina en acero calibre 18 con base 3.65mts	UNIDAD	2	$ 603.448,00	$ 96.552,00	$ 700.000,00	**$ 1.400.000**
33	Pelador de papa industrial (Capacidad 20 a 25 libras cada minuto, en lamina de acero inoxidable calibre 18,. Motor WEG de ½ HP a 1700 RPM.)	UNIDAD	1	$ 2.450.000,00	$ 392.000,00	$ 2.842.000,00	**$ 2.842.000**
34	Recipientes plásticos con tapa para almacenar especias y condimentos con capacidad de almacenamiento de 5 kilos.	UNIDAD	2	$ 5.500,00	$ 880,00	$ 6.380,00	**$ 12.760**
35	Vasos en acero inoxidable de 12 onzas	UNIDAD	10	$ 11.341,00	$ 1.815,00	$ 13.156,00	**$ 131.560**
36	Congelador vertical 183 litros	UNIDAD	2	$ 422.327,00	$ 67.572,00	$ 489.899,00	**$ 979.798**
37	Hidrolavadora 1600psi máx. Potencia Motor: 1.4 Conexiones Eléctricas: 110v caudal de Agua litros minuto: 4.7 litros/min Temperatura de entrada de agua: 40 °C	UNIDAD	6	$ 463.111,00	$ 74.098,00	$ 537.209,00	**$ 3.223.254**
38	Ventiladores de techo tipo industrial 56" 5 velocidades, 95 watts110v	UNIDAD	2	$ 181.034,00	$ 28.965,00	$ 209.999,00	**$ 419.998**
TOTAL							**$ 120.713.906,00**

Es importante aclarar que las cantidades relacionadas en el presupuesto corresponden a las entregadas por la Gerencia de Convenio y son las proyectadas para el proyecto, por lo tanto, el Área de Estudios Previos no realiza ni la revisión ni la comprobación de las mismas.

4.1.1. IMPUESTOS

El oferente deberá considerar en su oferta todos los costos correspondientes a impuestos, tasas, contribuciones o gravámenes que se causen con ocasión de la suscripción, legalización, ejecución y liquidación del contrato, tales como:

Impuesto Transacciones Financieras (4x1.000)
Impuesto de Industria y Comercio – ICA
Impuesto del Valor Agregado – IVA
Retención en la fuente

Adicionalmente tendrá en cuenta, los costos de las pólizas incluidas en el numeral 8 del presente documento.

4.2. PERSONAL

NO APLICA

4.2.1. PERSONAL MINIMO

NO APLICA

4.2.2. PERSONAL PRINCIPAL A EVALUAR

NO APLICA

4.3. SISTEMA DE PAGO

Para la ejecución del contrato se encuentran establecidas las Especificaciones técnicas, las cantidades y los precios unitarios por lo tanto, el sistema de pago del contrato es por PRECIOS UNITARIOS FIJOS SIN FÓRMULA DE AJUSTE. En consecuencia, el valor definitivo del contrato será la suma de los resultados que se obtengan al multiplicar las cantidades realizadas por EL CONTRATISTA y entregadas a FONADE a su entera satisfacción, por los valores o precios unitarios fijos pactados para el respectivo ítem según la oferta económica (formato 07). El Contratista no podrá superar en su ejecución el presupuesto asignado por la entidad.

5. MODALIDAD Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

5.1. MODALIDAD

El presente proceso de selección se adelanta mediante la modalidad de selección de qué trata el numeral **6.5 "CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA"** del Manual de la actividad precontractual, contractual y postcontractual de derecho privado de Fonade, teniendo en cuenta que se trata de la una contratación cuya cuantía es inferior a **250 SMMLV**. El procedimiento a seguir será el previsto en el numeral **7.3 "PROCEDIMIENTO DE MINIMA CUANTIA"** del precitado manual.

5.2. CRITERIOS MINIMOS DE SELECCIÓN HABILITANTES

El Área de Estudios Previos de Fonade, teniendo en cuenta las actividades que se desarrollarán durante la ejecución del contrato, su tipo, alcance, magnitud y complejidad, y en aras de propender por la selección de un contratista idóneo que ejecute el contrato con las mejores calidades, ha determinado que el oferente deberá cumplir con los siguientes requerimientos mínimos:

5.2.1. EXPERIENCIA

En este Estudio Previo se considera que el factor técnico de escogencia es la Experiencia Específica del Oferente, para la cual en el presente proceso se considera oportuno, objetivo ecuánime y razonable solicitar Experiencia Específica en **VENTA Y/O DISTRIBUCIÓN Y/O SUMINISTRO DE MENAJE DE COCINA Y/O ELECTRODOMESTICOS.**

- La experiencia deberá ser acreditada con la ejecución de **MINIMO UNO (01) Y MAXIMO TRES (3) CONTRATOS** terminados en los últimos **CINCO (5)** años, contados a partir de la fecha establecida para presentar oferta.

- Los contratos aportados deberán sumar, en su conjunto, un valor igual o superior a 1.0 veces el valor del POE, expresado en SMMLV.

5.2.2. INDICES FINANCIEROS

Teniendo en cuenta el objeto del proyecto, la complejidad y el valor del mismo, se considera conveniente que el futuro contratista cuente con un musculo financiero adecuado para desarrollar eficazmente el objeto del contrato, y por lo tanto deberá demostrar de acuerdo con el RUP los siguientes índices y la capacidad residual:

Capital de trabajo	CT **≥ 100% del POE**
Índice de Liquidez	LIQ = AC / PC ≥ 1.0
Nivel de Endeudamiento	NE = PT / AT ≤ 0.70

Donde:

CT	Capital de Trabajo
POE	Presupuesto Oficial Estimado
AC	Activo Corriente
PC	Pasivo Corriente
PT	Pasivo Total
AT	Activo Total

5.2.3 CAPITAL DE TRABAJO EN EL CASO DE PRESCINDIR DE ANTICIPO

NO APLICA

5.2.4 CAPACIDAD RESIDUAL

NO APLICA

6. LICENCIAS, PERMISOS Y AUTORIZACIONES APLICABLES

Teniendo en cuenta que el objeto del presente estudio corresponde a una compra venta, no requiere licencias, permisos o autorizaciones para su ejecución:

Sin embargo, es importante exigir al proveedor favorecido que el vehículo en el que transporte el menaje de cocina y electrodomésticos debe cumplir con todos los controles, dispositivos, medidas preventivas y requisitos legales vigentes exigidas por el Ministerio de Transporte y demás autoridades de tránsito.

En caso de requerirse un permiso especial para el transporte o suministro menaje y electrodomésticos a adquirir, o para el desarrollo de alguna de las actividades derivadas de la ejecución del objeto contractual, el contratista se obliga a tramitar y obtener tales permisos, de manera que le permitan cumplir con la normatividad vigente sobre la materia y cumplir a cabalidad con el objeto contractual.

7. CONDICIONES DEL CONTRATO

7.1. TIPO DE CONTRATO

En virtud de lo descrito en los numerales anteriores, el contrato a celebrar es un contrato de **COMPRA-VENTA.**

7.2. FORMA DE PAGO

FONADE pagará a EL CONTRATISTA el valor total del contrato, una vez realizada la entrega por parte del Contratista y recibo a satisfacción por parte del Interventor del bien

contratado, previa presentación de la factura o cuenta de cobro según corresponda y la certificación por parte del supervisor del cumplimiento del contrato.

Nota: El Contratista deberá discriminar y/o certificar el valor de su utilidad, para efectos de cumplir con los pagos de seguridad social y aportes parafiscales. El Contratista deberá tener en cuenta que ésta declaración debe ser coherente con su declaración de renta y en determinados eventos podrá servir de prueba tributaria.

7.3. ANTICIPO

NO APLICA

7.4. OBLIGACIONES GENERALES

En atención al tipo de contrato que se suscribirá, las obligaciones a tener en cuenta en las reglas de participación serán las aplicables a los contratos de **COMPRA-VENTA.**

Durante la ejecución del objeto el contratista deberá realizar la entrega de los bienes bajo las siguientes obligaciones:

1. Cumplir con todas y cada una de las actividades establecidas en las reglas de participación del proceso de seleccion, el cual hace parte integral del presente contrato, en la forma y requerimientos establecidos.

2. Dar cumplimiento a las normas vigentes en relación con los aportes a pensión y salud.

3. Atender oportunamente los requerimientos que realice la interventoría

4. Indemnizar o asumir todo daño que se cause a terceros, a bienes propios o de terceros o al personal contratado para la ejecución del contrato, por causa o con ocasión del desarrollo del mismo.

5. Responder por el pago de los impuestos tasas o contribuciones que se causen con ocasión de la celebración y ejecución del contrato.

6. Durante el traslado de los bienes hasta el sitio de entrega el Contratista debe cumplir con todos los controles, dispositivos, medidas preventivas y requisitos legales vigentes exigidos por el Ministerio de Transporte y demás autoridades de tránsito.

7. La entrega de los bienes deberá incluir el cargue y descargue, transporte y seguros sobre la mercancía que dieren a lugar por el transporte de la misma.

8. En caso de requerirse un permiso especial para el transporte del menaje de cocina y electrodomésticos a adquirir, o para el desarrollo de alguna de las actividades derivadas de la ejecución del objeto contractual, el contratista se obliga a tramitar y obtener tales permisos, de manera que le permitan cumplir con la normatividad vigente sobre la materia y cumplir a cabalidad con el objeto contractual.

9. Obtener el recibo a satisfacción de los bienes por parte de la interventoría del contrato.

10. Las demás requeridas para el cabal cumplimiento del objeto contractual

7.5. OBLIGACIONES ESPECIFICAS

Adicionalmente y considerando el alcance de las actividades a desarrollar en el proyecto, el Área de Estudios Previos considera conveniente incorporar las siguientes obligaciones específicas:

1. Entregar los bienes objeto contrato completamente nuevo y no re manufacturados, en las condiciones, modos y plazos determinados, cumpliendo con las especificaciones solicitadas, ofrecidas y contratadas.

2. Entregar el menaje de cocina y electrodomésticos, objeto del presente proceso de selección en la dependencia destino y al funcionario que sea designado, directamente o por intermedio del personal técnico que figure en la relación de personas que a su nombre entregarán el menaje de cocina y electrodomésticos, suscribiendo el "acta de recibo a satisfacción", o el acta de recibo parcial, según corresponda, en los términos y condiciones descritas en las reglas de participación y por él ofertadas.

3. Indicar en forma clara y expresa las condiciones o especificaciones técnicas y eléctricas que se requieren para la correcta puesta en funcionamiento del menaje de cocina y electrodomésticos objeto del presente proceso de selección que así lo requieran.

4. Cambiar el bien o los bienes que llegaren a presentar fallas en su funcionamiento, previa solicitud por escrito de la Interventoría, por otro completamente nuevo y de iguales o superiores características, dentro de los términos ofertados, sin ningún costo adicional para **FONADE**.

5. En caso de no cumplir la entrega del menaje de cocina y electrodomésticos con las condiciones técnicas exigidas en el presente documento de Estudios Previos y sus anexos, a satisfacción de la Supervisión del Contrato, el contratista se obliga a cambiar el bien o los bienes que no cumplieron con las especificaciones técnicas, por otro(s) que cumpla(n) o sea(n) de superior característica técnica, y representen una mayor funcionalidad de los equipos o la maquinaria, sin que ello obligue a **FONADE** a asumir sobrecosto alguno.

6. Prestar el soporte e inducción con personal calificado y con la experiencia necesaria para el exitoso desarrollo del objeto contratado.

7. El contratista deberá realizar los despachos y/o entregas, incluido el descargue de los bienes objeto del presente proceso de selección en los lugares y condiciones relacionadas en este documento, previa solicitud suscrita por el supervisor del contrato.

8. Suministrar con la entrega del menaje de cocina y electrodomésticos, los Catálogos, Fichas técnicas, CD's y manuales, en el idioma de origen y en español, si aplica.

9. Garantizar la calidad y correcto funcionamiento de los electrodomésticos que se adquieren.

10. Garantizar la disponibilidad del menaje de cocina y electrodomésticos relacionados en el presente documento, para la correcta ejecución del objeto contractual del presente proceso.

11. En la entrega se firmará un Acta de entrega y/o recibo del menaje de cocina y electrodomésticos suministrados, debidamente firmado por el representante o quien delegue el Ejército Nacional y el Contratista de suministro, identificando plenamente el menaje de cocina y electrodomésticos suministrados así como el registro fotográfico del mismo.

12. Reemplazar, a sus expensas y a entera satisfacción de **FONADE**, sin costo alguno para **FONADE**, todo producto que resulte de mala calidad o con defectos de fabricación o no cumpla con las especificaciones solicitadas

13. Entregar la Garantía Legal de los bienes requeridos (Ley 1480 de 2011).

14. Realizar la entrega del menaje de cocina en el sitio y en las cantidades determinadas en el numeral 2.3 del presente documento.

15. Las demás requeridas para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

7.6 INTERVENTORIA

La Interventoría será ejecutada por ING INGENIERIA S.A. NIT., 890405995-1 CONTRATO 2140667. El interventor desempeñara las funciones previstas en el manual de Interventoría de FONADE, que se encuentra vigente, las Reglas de Participación y el Contrato.

El Interventor, con el objeto de garantizar el adecuado seguimiento y control de sus actividades, está en la obligación de conocer las disposiciones del Manual de Interventoría de FONADE.

8. GARANTIAS

El oferente deberá anexar a su oferta, una garantía que ampare la seriedad de su oferta y/o el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surjan a cargo del contratista frente a la entidad. Esta garantía podrá consistir en póliza de seguro, garantía bancaria o fiducia mercantil y deberá contar con los siguientes amparos:

8.1. GARANTIA DE SERIEDAD

El oferente deberá anexar a su oferta, a favor del Fondo Financiero de Proyectos de Desarrollo – FONADE, una garantía que ampare la seriedad de su oferta, por un valor equivalente, como mínimo, al diez por ciento (10%) del valor del presupuesto oficial estimado y su término será desde el día de presentación de la oferta y por **DOS** (**2**) meses. Este plazo será prorrogable como máximo por tres (3) meses más.

.

8.2. GARANTIA DE CUMPLIMIENTO

Con el objeto de respaldar el cumplimento de todas y cada una de las obligaciones que surjan a cargo del contratista frente a la entidad, por razón de la celebración y ejecución del contrato, el estudio previo efectuado y la previsión de los posibles riesgos en la ejecución del mismo, se determinó la necesidad de establecer los siguientes amparos dentro de la garantías que el contratista deberá constituir a favor de Fonade.

Atendiendo el objeto y las características del contrato así como la naturaleza de las obligaciones contenidas, FONADE solicitará al contratista la constitución de una garantía de acuerdo a los tipos admisibles establecidos en la circular 12 del 19 de julio de 2013 de la Subgerencia de Contratación de FONADE, que cubra los siguientes amparos así:

TIPIFICACIÓN DEL RIESGO	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	RESPONSABLE
Cumplimiento	20% del valor del contrato	Vigente por el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses mas	Contratista
Calidad de elementos y bienes que entregue el contratista	20% del valor del contrato	Vigente por uno (1) años contados a partir de la suscripción del acta de recibo final.	

8.3. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

NO APLICA

9. CLAUSULAS ESPECIALES A TENER EN CUENTA

NO APLICA

10. FORMATOS DE OFERTA ECONOMICA

Aplica el formato establecido por el área de procesos de selección para la oferta económica.

11. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO

Conocer los riesgos que afectarían este proyecto, tanto en aspectos favorables como adversos, contribuye a asegurar los fines que el estado persigue con la contratación. Con este propósito se preparó el estudio definido en este numeral, el cual permite revelar aspectos que deben ser considerados en la adecuada estructuración de ofertas, planes de contingencia y continuidad del proyecto a contratar (Ver anexo).

Atentamente,

(ORIGINAL FIRMADO)
FRANCISCO JOSE MESA SALAMANCA
Gerente de Unidad (E) - Área de Estudios Previos

Anexos. Estudio de Precios de Mercado, Cotizaciones y Análisis de Riesgos

Vo Bo: (LYDA MILENA ESQUIVEL)- Gerencia de Área de Infraestructura Productiva

Preparó: (ANDRES BONILLA PEÑA)- Profesional de Estudios Previos
Revisó: (CARLOS HECTOR CASTRO)- Profesional de Estudios Previos